Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Avertissements importants **4**

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE **6**

L'INTERIEUR DU FOUR **7**

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION **8**

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON **9**

COMMENT UTILISER LE FOUR **10**

La commande de four / grilloir 10

L'utilisation du grilloir 11

Les accessoires du four 13

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON **14**

CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR **15**

GUIDES DES CUISSONS **16**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE **18**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT **20**

CONDITIONS DE GARANTIE **21**

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR **22**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . **23**

INSTALLATION **24**

CHANGEMENT DE GAZ **27**

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE **30**

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :

Instructions de sécurité

1.2.3 Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veuillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation, éloignez les jeunes enfants.
- Pour cet appareil, nous vous proposons un écran de protection amovible de porte disponible en option auprès de votre revendeur (voir Chapitre "Caractéristiques techniques").
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Changez le tuyau d'arrivée du gaz un peu avant l'expiration de la date de vieillissement imprimée sur celui-ci.
- N'utilisez jamais de bouteille de propane dans votre cuisine ou autre local fermé.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Pour le bon coulissement du tiroir, assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez tous les brûleurs et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de refermer le couvercle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez à assurer une bonne aération de la cuisine : maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle ou installez un dispositif d'aération mécanique.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire en ouvrant la fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple, en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.
- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Protection de l'environnement

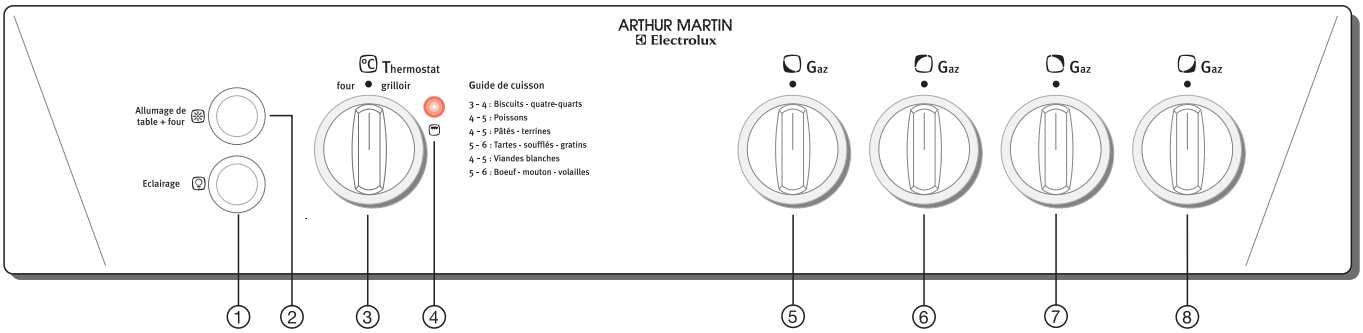
Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE

Le bandeau de commandes



① Bouton d'éclairage du four

② Bouton d'allumage électronique (table et four)

③ Commande du four et du grilloir

④ Voyant de fonctionnement du grilloir

⑤ Commande du brûleur gaz avant gauche

⑥ Commande du brûleur gaz arrière gauche

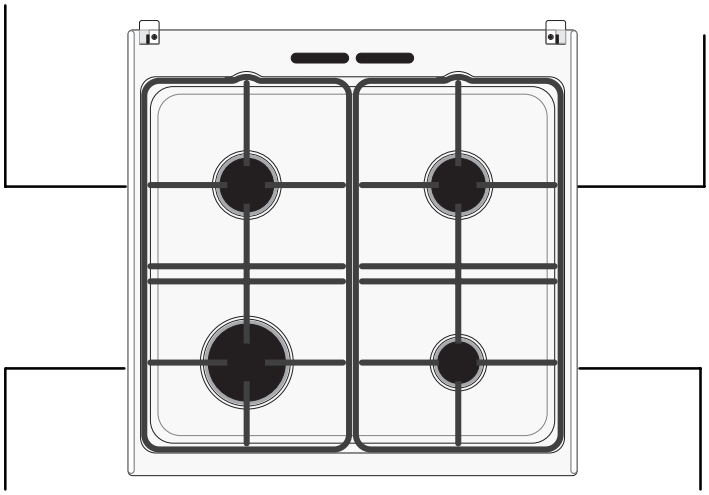
⑦ Commande du brûleur gaz arrière droit

⑧ Commande du brûleur gaz avant droit

La table de cuisson

Brûleur semi-rapide
2,00 kW

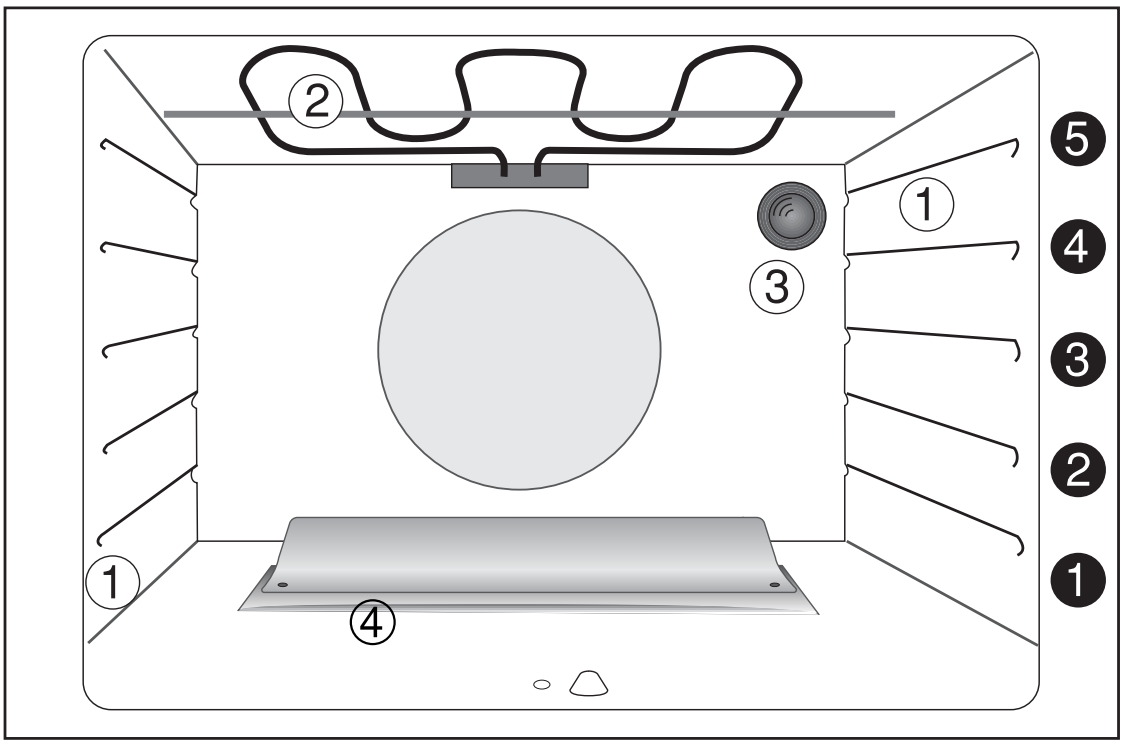
Brûleur semi-rapide
2,00 kW



Brûleur rapide
3,20 kW *
*en butane/propane : 3,0 kW

Brûleur auxiliaire
1,00 kW

L’INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Grilloir

③ Eclairage du four

④ Brûleur de four

❶ à ❺ Niveaux de gradins

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Le four

Premier nettoyage

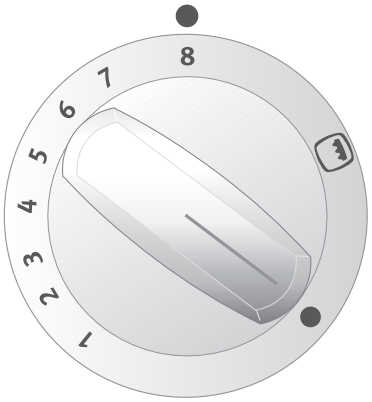
Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

Première opération

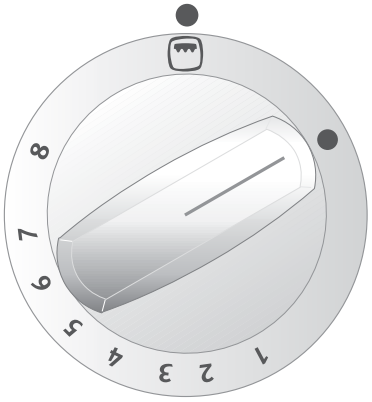
Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.

Comment procéder ?

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Faites chauffer le four en positionnant la commande de four sur le repère maxi pendant 30 minutes, afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.
5. Ensuite, faites chauffer pendant 10 minutes environ en position .

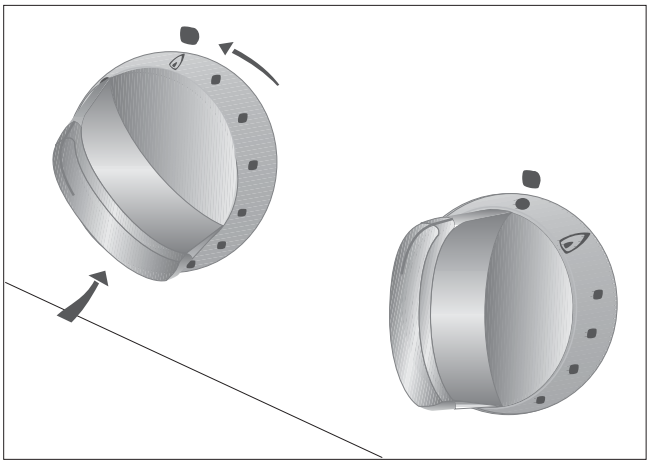


Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides des cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer les brûleurs :



- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande du brûleur choisi,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes),

ou

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique),

Pour éteindre les brûleurs :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position "●".

Principales positions d'utilisation :

●	position "arrêt"
	débit maximum
	débit minimum

Les collerettes de commandes des brûleurs de table

Les commandes des brûleurs de table sont constituées d'une manette et d'une collerette sérigraphiée :

Ces indications vous permettent de remonter correctement les collerettes après démontage (après le nettoyage par exemple).

⚠ Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil tant qu'il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d'aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d'incident, nettoyez immédiatement.

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

⚠ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Le four est équipé d'un brûleur gaz à la sole et d'un grilloir électrique à la voûte.
Le four peut être utilisé en cuisson traditionnelle ou en grilloir. Ces deux modes ne peuvent être utilisés simultanément.

Le brûleur de four est équipé de sécurité à thermocouple. Dans le cas d'une extinction accidentelle de la flamme (courant d'air violent, débordement important d'un liquide...), une sécurité par thermocouple coupera l'alimentation en gaz du four.

En mode traditionnel, le réglage se fait sur 8 graduations.
Pour passer de la cuisson traditionnelle à la cuisson au grilloir, il est nécessaire d'éteindre le brûleur du four puis d'allumer le grilloir.

La commande de four / grilloir

Elle permet de choisir la température de cuisson appropriée et de mettre en fonctionnement l'élément grilloir.

Définition des symboles :

● position "**Arrêt**"

1 – 8 plage de températures du four

position grilloir

Pour allumer le brûleur de four :

- Poussez et tournez à l'inverse des aiguilles d'une montre la commande de four,
- en même temps, appuyez sur le bouton d'allumage électronique pour obtenir des étincelles. **Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à apparition de la flamme** (une étincelle se produit environ toutes les secondes)

ou

présentez une flamme au brûleur après avoir tourné la commande (en cas de manque d'énergie électrique),

- après apparition de la flamme, **maintenez la commande enfoncée pendant 10 secondes environ pour activer la sécurité de four (thermocouple)**,
- relâchez la commande, le brûleur reste allumé.
  Si le brûleur s'éteint, renouvelez l'opération en maintenant la commande enfoncée 15 secondes.

Pour éteindre le brûleur de four :

- Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée, sur la position "**Arrêt**" ●.

L’utilisation du grilloir

⚠ **Les parties accessibles de la cuisinière peuvent être chaudes lors de l’utilisation du grilloir. Eloignez les jeunes enfants.**
L’utilisation du grilloir se fait porte fermée.

Le grilloir sert à griller les pièces de viande (côte de boeuf, côtes de porc, ...) qui restent moelleuses, à dorer les toasts ou à gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratin de pâtes, etc...).

Pour sélectionner la fonction grilloir, poussez et tournez la commande four / grilloir dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’au repère .

Si vous cuisez directement sur la grille (grillades), pensez à glisser le plateau multi-usages dans un gradin inférieur pour récupérer le jus et les graisses.

Le voyant “grilloir”

Le voyant s’allume lorsque le grilloir est en fonctionnement.

La collerette de la commande de four / grilloir

La commande de four / grilloir est constituée d’une manette et d’une collerette sérigraphiée :

● 1 2 3 4 5 6 7 8

Ces indications vous permettent de remonter correctement la collerette après démontage (après le nettoyage par exemple).

L’éclairage de four

Il fonctionne dès que l’on appuie sur le bouton corresponsant situé sur le bandeau de commandes.

Après utilisation du four ou du grilloir, assurez-vous que la commande four/grilloir se trouve sur la position “Arrêt” ●.

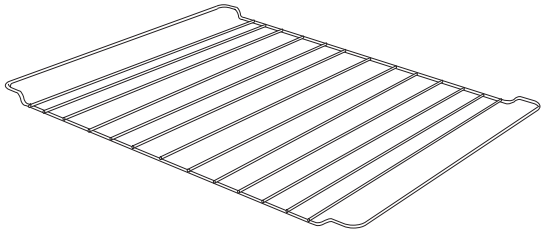
Les accessoires du four

⚠ **En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).**

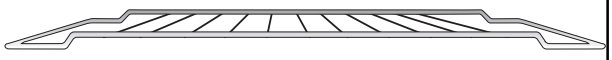
Votre cuisinière est équipée de :

- 1 grille support
- 1 plateau multi-usages
- 1 plaque à patisserie

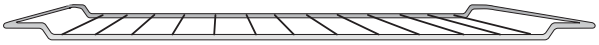
La grille support de plat



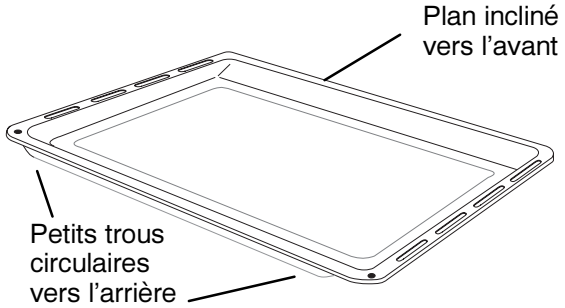
Déhanchement vers le haut



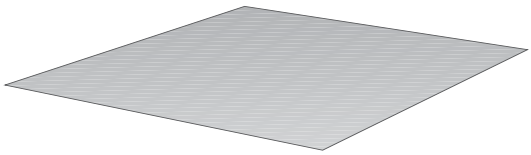
Déhanchement vers le bas



Le plateau multi-usages



La plaque à patisserie



La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.. Votre plat doit être centré sur la grille.

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades.

Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

ℹ Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

La plaque à patisserie

Tout comme le plateau multi-usages, elle s'utilise pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus. Elle doit être posée sur la grille support de plat.

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

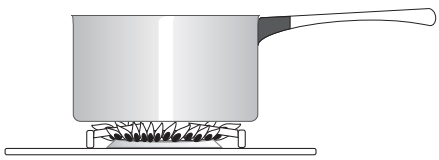
Choix des récipients

Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre du brûleur utilisé.

- 16 à 26 cm de diamètre pour le brûleur rapide avant gauche,
- 12 à 22 cm de diamètre pour le brûleur semi-rapide arrière gauche et arrière droit,
- 8 à 16 cm de diamètre pour le brûleur auxiliaire avant droit.

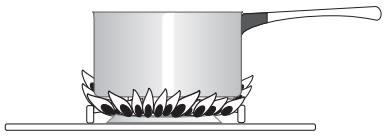
Si vous utilisez un récipient à large fond (stérilisateur, bassine à confiture, couscoussier, ...), placez-le légèrement décalé vers l'arrière de la table de cuisson de telle sorte que la base du récipient ne dépasse pas le bord avant de la table émaillée. Ceci évite le débordement des flammes et une surchauffe au niveau du bandeau de commandes.

Bonne utilisation



Mauvaise utilisation

(gaspillage d'énergie)



Conseils pratiques

Pour la réussite de certaines préparations délicates (par exemple : crème anglaise, sauce béchamel, riz au lait...), nous vous suggérons ces quelques conseils :

- utilisez de préférence un récipient de 16 cm de diamètre maximum,
- utilisez de préférence le brûleur avant droit.

⚠ **La table de cuisson est conçue pour l'utilisation exclusive de récipients à fond plat.**

Pour un bon allumage de vos brûleurs

- Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pourrait être la cause d'un mauvais allumage gaz.
- Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux des brûleurs soient :
  - correctement remis en place,
  - et parfaitement secs.

CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR

Le préchauffage se fait sur la position choisie pour la cuisson :

- 8 minutes environ pour les positions 1 à 5
- 15 minutes environ pour les positions 6 à 8

Le réchauffage et la décongélation de plats préparés à l'avance s'effectuent en position cuisson traditionnelle.

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail**.

⚠ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**

- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.

- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.

- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

A) L'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis.

B) La fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé	Prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	Prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

GUIDES DES CUISSONS

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1 150˚C	**3** 170˚C	**5** 200˚C	**7** 240˚C
2 160˚C	**4** 180˚C	**6** 220˚C	**8** MAXI

Le préchauffage du four est nécessaire, il doit se faire sur la position choisie pour la cuisson.

Préparations	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
VIANDES					
Rôti de boeuf, 1kg	2		6	35 - 40	Plat en terre à feu sur grille support
Gigot d'agneau	2		6	50 - 60	Plat en terre à feu sur grille support
Rôti de porc, 1 kg	2		4	75 - 85	Plat en terre à feu sur grille support
Rôti de veau, 1 kg	2		4	75 - 85	Plat en terre à feu sur grille support
Volaille, 1,3 kg	2		5	70 - 80	Plat en terre à feu sur grille support
POISSONS					
Poissons entiers	2		4	30 - 35	Plat en terre à feu sur grille support
Poissons filets	2		4	20 - 25	Plat en terre à feu sur grille support
LEGUMES					
Gratin dauphinois	2		6	60 - 70	Plat en verre à feu sur grille support
Tomates farcies	2		5	60 - 70	Plat en verre à feu sur grille support
Lasagnes	2		5	60 - 70	Plat en verre à feu sur grille support
ENTREES					
Croûtes feuilletées	3		$6^{1/2}$	20 - 25	Plaque à patisserie avec papier sulfurisé sur grille support
Soufflé au fromage	2		5	35 - 40	Moule à soufflé sur grille support
Paté en terrine	2	-	5	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza	2		5	25 - 30	Tourtière sur grille support
Quiche lorraine	2		6	40 - 45	Tourtière sur grille support
PATISSERIES					
Biscuit de Savoie	3		$3^{1/2}$	35 - 40	Moule à manqué sur grille support
Brioche	2		$4^{1/2}$	25 - 30	Moule sur grille support
Cake aux raisins	3		$3^{1/2}$	50 - 60	Moule à cake sur grille support
Génoise	3		$3^{1/2}$	35 - 40	Moule à génoise sur grille support
Kouglof	2		$4^{1/2}$	25 - 30	Moule en terre cuite sur grille support
Pâte à choux	3		6	40 - 50	Plaque à patisserie sur grille support
Quatre-quarts	3		$3^{1/2}$	35 - 40	Moule à manqué sur grille support
Sablés	3		$3^{1/2}$	20 - 25	Plaque à patisserie sur grille support
Tarte aux fruits (pâte brisée)	2		6	35 - 40	Tourtière sur grille support
Tarte aux fruits (pâte levée)	3		4	25 - 30	Tourtière sur grille support

Guide des cuissons au grilloir

Toutes les cuissons au grilloir doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES 3 minutes de préchauffage					
Côtes de porc	5			10 - 15	Grille support, plateau multi-usages
Saucisses - merguez	5			8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poissons	5			5-10 par face	Grille support, plateau multi-usages
Poulet en morceaux (cuisses)	4			10 - 22	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf	4			35 - 40	Grille support, plateau multi-usages

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette soit sur la position **Arrêt** et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper, mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez-le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Grilles émaillées

Lavez-les à l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Brûleurs gaz (chapeaux et couronnes)

Lavez les chapeaux avec de l'eau chaude et un détergent doux. Veillez à garder les couronnes des brûleurs en parfait état de propreté, leur encrassement pouvant être la cause d'un mauvais allumage.
Si vous avez démonté les brûleurs pour les nettoyer, assurez-vous avant l'allumage que les couronnes et les chapeaux soient bien en place et parfaitement secs.

Bandeau de commande et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four

Principe

Les parois de votre four sont recouvertes d'un émail vitrifié brillant et lisse au toucher. Le nettoyage est "manuel".

Entretien régulier

Après chaque cuisson salissante, pensez à nettoyer les parois avec une éponge et un détergent doux pour retirer les projections grasses (volailles, grillades, ...). Ainsi, votre four dégagera moins de fumée lors de cuissons ultérieures et restera propre plus longtemps.

Entretien périodique

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

Nettoyage des accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Aucun brûleur ne s'allume	Vérifiez que : • l'arrivée du gaz est ouverte, • la position du tuyau gaz est correcte, • la bouteille ou la cuve n'est pas vide, • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Un brûleur de table ou le brûleur de four ne s'allume pas	Vérifiez que : • l'ensemble du brûleur de table est bien remonté, • le brûleur n'est pas mouillé, • la bougie d'allumage est propre et sèche.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : • la durée de préchauffage est suffisante (voir chapitre "Guides des cuissons"), • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée, • la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four, • la température sélectionnée est adaptée, plus particulièrement pour la cuisson des viandes (voir chapitre "Guides des cuissons").
Le grilloir ne fonctionne pas	Vérifiez que : • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez le Service Après-Vente de votre revendeur.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

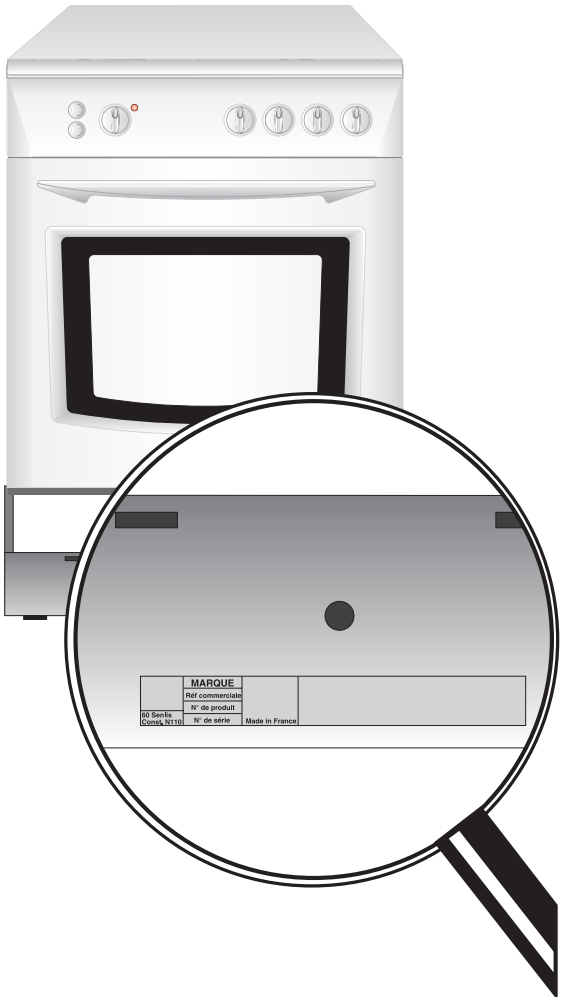
Sous son entière initiative et responsabilité, votre vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

La plaque signalétique

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est visible sur le socle de l'appareil, en façade, lorsque le tiroir est enlevé (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.



	MARQUE		
	Réf commerciale		
	N° de produit		
60 Senlis Const. N110	**N° de série**	**Made in France**	

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

⚠ Consignes de sécurité

- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature et pression du gaz) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- Les conditions de réglage de l'appareil sont inscrites sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation.
- Le débit d'air neuf requis est de 28 m^3/h.
- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Raccordement à un réseau gaz

Vérifiez que :

- le débit du compteur et le diamètre des canalisations sont suffisants pour alimenter tous les appareils de l'installation (consultez votre compagnie de distribution du gaz),
- tous les raccords sont étanches.
- Installez un robinet de barrage visible et accessible.
- Si vous utilisez un tube souple, il doit être visible et accessible sur toute sa longueur et ne doit pas passer derrière l'appareil.
- Changer le tube souple un peu avant la date d'expiration imprimée sur celui-ci.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment :

- arrêté du 2 août 1977 - règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydrocarbures liquéfiés à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- normes DTU P 45-204 - installations de gaz.
- règlement sanitaire départemental.
- norme NF C 15-100 - installations électriques à basse tension.

Notre responsabilité ne saurait être envisagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale	**G6701CL**
Type de la cuisinière	2003-1
Appareil isolé	Classe 1
Appareil réglé en gaz naturel	
Conversion possible en gaz butane, propane	
Pays de destination / Catégorie	FR $III_{1c2E+3+}$
Débit calorifique total	11,2 kW
Débit massique total	800 g/h
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

La table de cuisson	Couvercle de table	tôle
	Grilles de table	2 grilles support de casseroles en acier émaillé
	Foyer avant droit	brûleur auxiliaire 1,00 kW
	Foyer arrière droit	brûleur semi-rapide 2,00 kW
	Foyer avant gauche	brûleur rapide 3,20 kW *
	Foyer arrière gauche	brûleur semi-rapide 2,00 kW
	Allumage électronique	
Le four	Four	gaz à sécurité par thermocouple
	Allumage électronique	
	Puissance du four	3,00 kW
	Gril	électrique
	Puissance du gril	1,90 kW
	Eclairage de four	ampoule 25 W type E14
	Nettoyage	manuel
Accessoires	1 grille support	
	1 plateau multi-usages	
	1 plaque à patisserie	
	Tiroir de rangement des accessoires	
	Cordon de raccordement électrique et prise	
Dimensions	Hauteur couvercle fermé	86,8 cm
	Hauteur au plan de cuisson	85 cm
	Largeur	59,5 cm
	Profondeur	61,8 cm
	Poids	48,5 kg
Option disponible auprès de votre revendeur	Ecran de protection amovible de porte	BLANC : référence KPFARGW3 N□ : 949918901

*** Butane/propane : 3,0 kW**

Le marquage CE correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage CE 93/68 et basse tension 73/23.

INSTALLATION

Mise en place de l'appareil

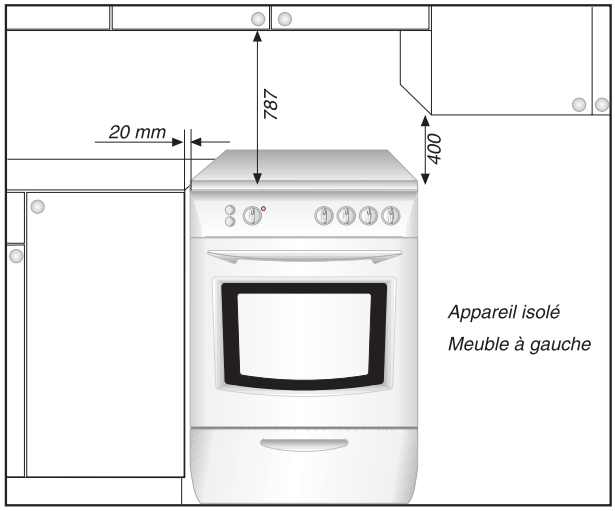
Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins **(Fig.1)**. L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.

Après installation, la prise de courant doit être accessible.

Classe 1 **Fig.1**

Appareil isolé



Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds réglables à l'arrière permettant une parfaite mise à niveau.

Pour visser ou dévisser les pieds, utilisez une clé plate n 32.

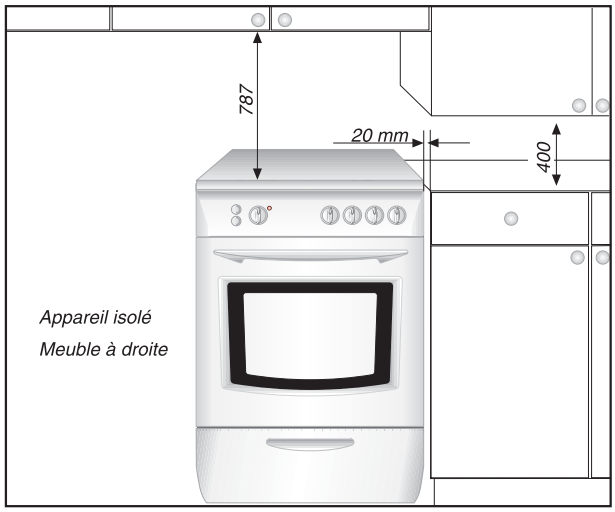
Dégagement et remontage du tiroir

Pour consulter la plaque signalétique où figurent la référence commerciale et le numéro de série de votre cuisinière, il vous suffit de dégager le tiroir, comme suit :

1. coulissez le tiroir vers l'avant jusqu'à l'agrafe "butée",
2. à l'aide d'un tournevis fin, enlevez l'agrafe "butée" en soulevant,
3. enfin, dégagez le tiroir complètement.

Pour remonter le tiroir :

1. procédez à l'inverse, en s'assurant que le tiroir est suffisamment engagé dans ses glissières pour repositionner l'agrafe "butée".



Raccordement gaz

Votre cuisinière est livrée pour fonctionner au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique.
Il peut s'avérer nécessaire de passer de l'utilisation d'un gaz à un autre. Dans ce cas, il faut effectuer les opérations décrites ci-après.

Important :

Pour un fonctionnement correct, une consommation réduite et une plus grande durée de vie de l'appareil, assurez-vous que la pression d'alimentation correspond aux valeurs indiquées dans le **Tableau n 1**.
Si l'appareil est alimenté en gaz Butane ou Propane, vérifiez que le régulateur de pression débite le gaz à une pression de 28-30 mbar pour le Butane et 37 mbar pour le Propane.

Choix du tuyau ou tube pour un appareil isolé (classe 1)

1 - Pour les gaz distribués par réseau :

Tube souple :

- Utilisez un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 15 mm de diamètre intérieur monté avec son about gaz **(Fig. 2)**.
- Veillez à l'enfoncer jusqu'en butée et **à le fixer avec un collier**.

Tuyau flexible :

- Un tuyau flexible (à embouts mécaniques) longueur maxi 1,50 m **(Fig.3)**.
- Nous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur mini de 1 m dont la longueur est à choisir en fonction de la position du robinet de barrage.
- Raccordez une extrémité du tuyau flexible au robinet de barrage, puis, avant de positionner l'appareil entre les meubles, raccordez l'autre extrémité sur le prolongateur de rampe en intercalant un joint.
- Positionnez l'appareil en vérifiant que la boucle formée par le tuyau flexible se développe dans le vide sanitaire du meuble adjacent.

Tuyau rigide :

- Un tuyau rigide avec écrou.

2 - Pour les gaz butane-propane en bouteille ou en cuve :

- Nous vous recommandons l'emploi d'un tuyau flexible normalisé d'une longueur minimum de 1 m ; cette longueur est à choisir en fonction de la position du raccordement à l'alimentation gaz.

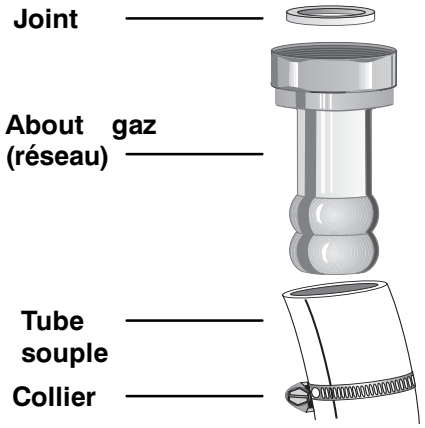


Fig.2

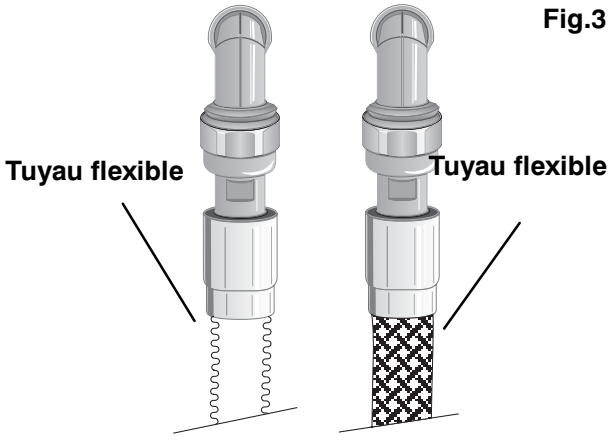


Fig.3

- Pour les installations anciennes et en butane, vous pouvez utiliser un tube souple en caoutchouc d'une longueur maxi de 1,50 m et de 6 mm de diamètre intérieur, monté avec l'about spécial butane **(Fig.4)**.
- Veillez à l'enfoncer suffisamment et **à le fixer avec un collier à chaque extrémité**.

Pour l'achat des tuyaux

- Tube souple en caoutchouc : il doit être marqué NF GAZ.
- Tuyau flexible : il doit être conforme à la norme NFD 36-121 ou NFD 36-103 ou NFD 36-107 pour les gaz naturels ou XPD 36-112 ou NFD 36-125 pour les gaz butane et propane.

Raccordement électrique

Important

N'omettez pas de relier l'appareil à la terre au moyen d'un socle à 2P+T (10/16A) en vous conformant aux prescriptions de la norme NFC 15-100 et aux règlements en vigueur. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

La cuisinière est équipée d'un câble d'alimentation souple avec fiche pour être connectée à une prise secteur et est apte au fonctionnement en 230V - 50 Hz.

Capacité du fusible : 16 ampères.

Remarque

Contrôlez sur la plaque signalétique la valeur de la puissance totale de raccordement pour établir la puissance du fusible.

Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Le conducteur de mise à la terre jaune-vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point sa température n'excède 50 C à la température ambiante.

Avant de procéder au branchement, vérifiez que :

- les fusibles, ainsi que l'installation électrique domestique, sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique),
- la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisé pour le branchement est facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

En cas de remplacement du câble d'alimentation, il ne doit être remplacé que par un atelier de réparation reconnu par le fabricant : utilisez un câble de type H05VV-F d'une section adaptée à la charge de l'appareil.

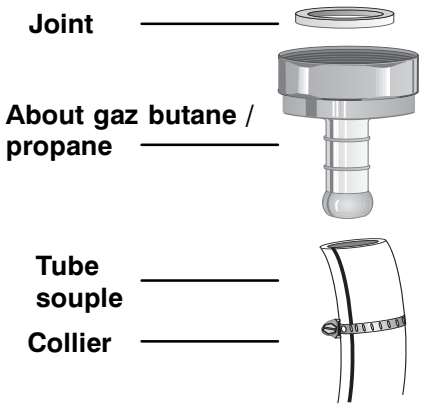


Fig.4

⚠ **Quelque soit le mode de raccordement, l'appareil doit être relié à la terre conformément aux règlements en vigueur.**

CHANGEMENT DE GAZ

A l'achat, votre appareil est prévu pour fonctionner en gaz naturel. Pour l'utilisation en gaz butane ou propane, une pochette injecteurs/about est fournie avec l'appareil. Pour l'utilisation en gaz air propané/air butané, consultez votre Service Après-Vente.

Pour changer le type de gaz, il est nécessaire de :

- changer les injecteurs (table et four),
- modifier les réglages de débit réduit (table et four),
- vérifier le mode de raccordement gaz.

Changement des injecteurs des brûleurs de table

1. Levez le couvercle.
2. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
3. Dévissez les injecteurs avec une clé douille de 7 et montez à la place les injecteurs correspondant au nouveau gaz. (voir **Tableau n° 1**)

Tableau n° 1

Brûleurs	**Puissance normale**	**Puissance réduite**	**Butane / Propane**		**Gaz naturel**		
						dm3/h 15° C	
	kW	kW	Injecteurs	g/h	Injecteurs	G20 20 mbar	G25 25 mbar
Auxiliaire (ø 55 mm)	1	0,3	50	72	70	95	111
Semi-rapide (ø 71 mm)	2	0,4	71	145	96	190	222
Rapide (ø 102 mm)	3,2 - 3 (**)	0,6	88	218	121	305	354
Four	3		82	218	116	285	333
PRESSION D'ALIMENTATION		nom.mbar(*)	28-30/37		20-25		
		min.mbar(*)	20 (Butane)		17 (G20)		
		max.mbar(*)	45 (Propane)		25 (G25)		

(*) 1 mbar = 10 mm de colonne d'eau

(**) butane-propane

Important :

Dans le cas d'un changement de gaz, vous devez cocher le nouveau réglage et rayer l'ancien sur la plaque signalétique.

Le réglage d'air des brûleurs de table est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Le changement des injecteurs doit impérativement être suivi du réglage du débit réduit (voir, ci-après).

Changement de l'injecteur du brûleur de four

1. Ouvrez la porte du four et enlevez les accessoires.
2. Dévissez les 2 vis de fixation du déflecteur arrière de sole de four.
3. Dévissez la vis de fixation du brûleur.
4. Glissez le brûleur vers l'avant et vers le bas de façon à permettre l'accessibilité à l'injecteur.
5. Avec une clé à pipe de 7, dévissez l'injecteur situé au fond du four et remplacez-le par celui qui convient au type de gaz utilisé (voir **Tableau n 1**).
6. Remontez le brûleur en effectuant les opérations dans l'ordre inverse et remettez le déflecteur arrière de sole en place, en veillant à bien repositionner la tôle support du déflecteur.

Le réglage d'air du brûleur de four est obtenu automatiquement par l'injecteur et n'est pas ajustable par d'autres moyens.

Réglage des débits réduits des brûleurs de table et de four

1. Assurez-vous que l'appareil n'est plus raccordé au réseau électrique.
2. Levez le couvercle.
3. Enlevez les grilles de table, les chapeaux et les couronnes de brûleurs.
4. Dévissez les 2 vis de charnières de couvercle situées sur la table.
5. Refermez le couvercle pour dégager la table : soulevez légèrement l'arrière de l'ensemble table/couvercle et faites-le glisser vers l'avant.

Pour ajuster le réglage des débits réduits des brûleurs de table :

1. Repositionnez les brûleurs et allumez-les en position maxi.
2. Placez les boutons de commande en position mini.
3. Retirez tous les boutons de commande (**Fig.5**).
4. La vis de réglage du débit réduit de chaque brûleur est située sur le corps du robinet (**Fig.6**).
5. Procédez en suivant les indications du **Tableau n 2.**

Tableau n 2

Butane / Propane	Gaz naturel
Vissez totalement la vis dans le sens des aiguilles d'une montre.	Vissez ou dévissez la vis jusqu'à l'obtention d'une flamme très courte.

Fig.5

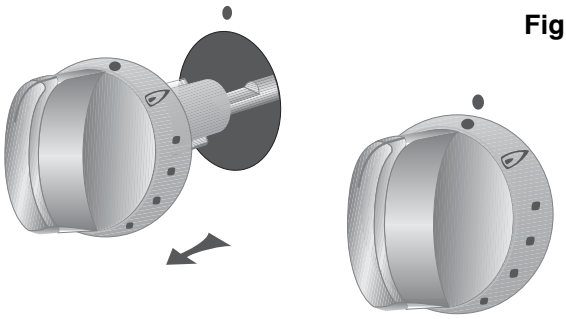
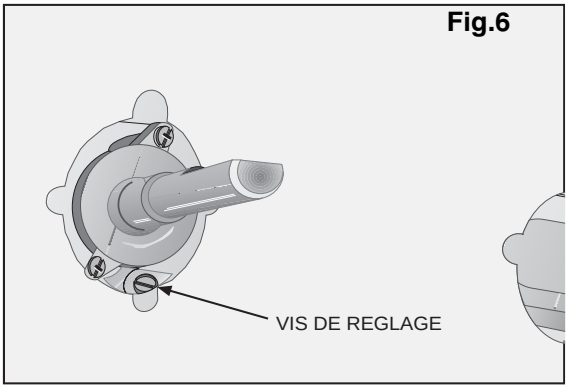


Fig.6



Vérification :

- Remontez les boutons de commande. Allumez les brûleurs.
- Tournez les commandes plusieurs fois de la position maxi vers la position mini pour vérifier la stabilité des flammes. Si un brûleur s'éteint, dévissez légèrement sa vis de réglage.

Pour régler le débit réduit du brûleur de four :

1. Effectuez le réglage de la vis (**Fig.7**) en suivant les indications du **Tableau n°3**. Cette vis, à tête hexagonale, est située sur la partie supérieure du corps du robinet (**Fig.7**). Elle est accessible par le dessus, sans avoir à enlever le bouton de commande, avec une clé plate de 6.

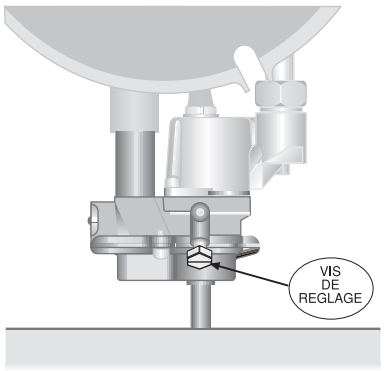


Fig.7

Tableau n° 3

Butane / Propane	Gaz naturel
Vissez totalement la vis sans effort	Vissez totalement la vis puis dévissez de 1/2 à 3/4 de tour sans effort.

Vérification :

Pour contrôler la bonne tenue des flammes :

1. Allumez le brûleur de four sur la position maxi et laissez chauffer porte fermée environ 15 minutes.
2. Manoeuvrez la commande du four du point maxi au point mini.
3. Ouvrez la porte normalement et vérifiez la présence des flammes.
4. Manoeuvrez plusieurs fois du point maxi au point mini.
5. Ouvrez et fermez la porte lorsque la commande du four est au point mini.
6. Si le brûleur s'éteint, dévissez très légèrement la vis de réglage.
7. Remontez l'ensemble table/couvercle, les brûleurs et les grilles.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (commande four / grilloir sur ●).**

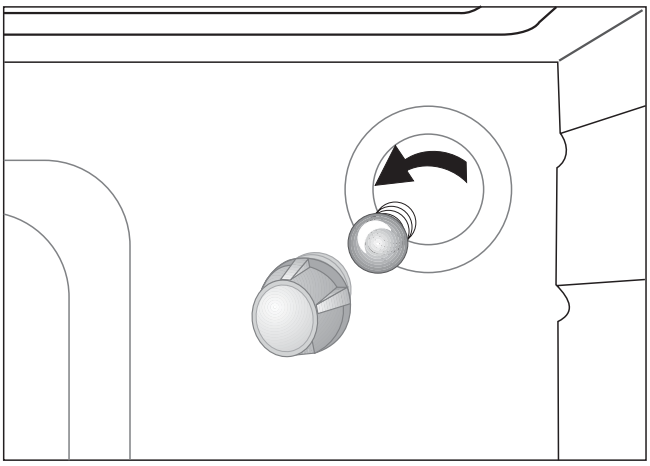
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



3372286-01